

# Rinder-Filet, Pfeffer-Rahm, Speckbohnen, Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets à 250 g	50 g Butterschmalz	1 EL Zucker
4 cl Cognac	Salz	Pfeffer

**Für die Sauce:**

4 Shiitake Pilze	1 Zitrone	200 ml Rinderfond
250 ml Kochsahne	4 cl Cognac	grüne, ferm. Pfefferkörner
Salz	Pfeffer	

**Für die Speckbohnen:**

150 g dünne Scheiben Bacon	400 g grüne Bohnen	2 EL Butter
2 TL Dillsamen	Salz	Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

400 g mehlig. Kartoffeln	125 ml Vollmilch	125 g Butter
1 Zitrone	1 Muskatnuss	1 Wintertrüffel
Salz	Pfeffer	

**Für das Rinderfilet:**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch abspülen, trockentupfen und von beiden Seiten salzen und zuckern. Das Fleisch für 25 Minuten in den Ofen geben. Eine Grillpfanne stark erhitzen und das Fleisch in Butterschmalz zwei Minuten von jeder Seite braten, salzen und mit Cognac flambieren. Fleisch aus der Pfanne nehmen, pfeffern und in den warmen Ofen zum Ruhen geben.

**Für die Sauce:**

Fond und restliche Flüssigkeit in die zuvor verwendete Grillpfanne geben, den Fleischsatz aufkochen und mit Sahne ablöschen. Pilze putzen und vierteln. Pilze in einer Pfanne mit Butter anbraten und dann mit den fermentierten Pfefferkörnern in die Grillpfanne geben. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Zitronensaft abschmecken und kochen lassen. Mit Cognac, Pfeffer und Salz abschmecken.

**Für die Speckbohnen:**

Bohnen putzen und etwa 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen. Abgießen und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen zu kleinen Bündeln formen und mit Speckstreifen umwickeln. Bündel Bohnen in der Pfanne rundherum anbraten, bis der Speck Farbe annimmt. Kurz bevor die Bündel aus der Pfanne genommen werden, die Dillsamen hinzugeben.

**Für den Kartoffelstampf:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, halbieren und darin gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und mit Butter und Milch stampfen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft in den Stampf geben. Trüffel drüberhobeln. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Franzke am 28. Januar 2019